

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Dari penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa:

1. Ekstrak benalu *S. ferruginea* pada kakao mampu menghambat pertumbuhan mikroba uji dengan menghasilkan zona hambat yang berbeda nyata.
2. KHM ekstrak segar daun benalu terhadap *Staphylococcus aureus* adalah 12,5%, *E. coli* adalah 25% KBM pada *S. aureus* dan *E. coli* tidak didapatkan. Pada *C. albicans* tidak dilakukan uji lanjutan dilusi karena zona hambat antar perlakuan tidak berbeda nyata.
3. Aktivitas Antioksidan tertinggi ditunjukkan oleh nilai IC50 yang paling rendah yaitu ekstrak segar dengan nilai IC50 133,90 ($\mu\text{g/mL}$) dan kandungan polifenol tertinggi didapatkan juga pada ekstrak segar sebesar 69,908 (mgGAE/G).

5.2 Saran

Pada penelitian selanjutnya sebaiknya dilakukan variasi beberapa konsentrasi ekstrak segar pada mikroba dan dalam perlakuan penyeduhan ditambahkan penggunaan variasi suhu.

